

La maison bourgeoise de Grimentz

par *Ignace MARIETAN*

Grimentz est un beau village de la vallée d'Anniviers (Valais). Les constructions sont en bois, brunies par le soleil ; elles comprennent des maisons d'habitation à plusieurs étages, des greniers, des raccards et des granges-écuries. Une seule rue, pavée de grosses pierres plates, traverse tout le village.

La maison bourgeoise date de 1550, elle est située sur la rue ; elle se distingue des autres par sa construction mixte, une partie en maçonnerie qui occupe toute la hauteur et un deuxième corps avec un soubassement en pierre supportant deux étages en bois, dont chacun porte une rangée de 7 fenêtres, sans rideaux.

La partie en pierre, dans laquelle se trouve la porte d'entrée, a été restaurée et transformée en 1947. Elle contenait primitivement un four à pain, une cuisine et les escaliers donnant accès aux deux salles. On a supprimé le four à pain, on a par contre aménagé un four à raclette ainsi que plusieurs pièces, entre autres une salle pour les réunions du conseil.

La cave est vaste, pavée avec des galets arrondis, disposés assez irrégulièrement. Elle abrite une collection de tonneaux dont l'un contient le vin du glacier depuis 1888 ; celui-ci est connu sous le nom de « tonneau de l'évêque », parce que ce vin n'est servi que dans des circonstances importantes, en particulier lors de la confirmation donnée par l'évêque tous les 6 ou 7 ans.

La bourgeoisie de Grimentz possède des vignes à Sierre, les bourgeois les cultivent eux-mêmes, ils s'en vont au travail et reviennent en cortège, au son des fifres et des tambours.

Leurs vignes sont constituées par un vieux plant « la Rèze » donnant un vin acide, qui s'améliore en vieillissant, surtout si on le transporte en montagne. On le conserve dans des tonneaux de bois de mélèze, on ne les lave jamais afin de conserver le tartre qui se dépose sur les parois. Cette matière, ainsi que les résines du bois de mélèze donnent au vin un fumet unique en son genre. On lui

donne le nom de vin du glacier pour signifier qu'on l'a transporté dans la montagne. On remplace le vin que l'on a soutiré par une nouvelle cuvée de même nature. Dans le cas du tonneau de l'évêque, on ajoute du vin du glacier qui a déjà vieilli dans un autre tonneau. Après 60 ans, il ne doit pas rester beaucoup de vin de 1888, quoi qu'il en soit, cette méthode de vinification est fort originale et illustre bien la prudence des montagnards qui les pousse à conserver toujours des réserves de produits alimentaires : fromages, pain, blé, graisse, viande séchée, vin. Ces traditions se sont établies autrefois, alors que des famines affligeaient assez souvent le pays. Si les récoltes venaient à manquer, ou si des guerres éclataient le manque de moyens de communication ne permettait pas de se procurer des produits alimentaires.

Au-dessus de la cave se trouve une grande salle de 7 m. 80 sur 5 m. 95, haute de 2 m. 20. Les trois poutres du plafond portent des moulures, mais aucune inscription. Un grand fourneau en pierre ollaire date de 1835, l'armoirie figure un bouquetin.

On compte 7 fenêtres de 0 m. 85 sur 0 m. 75 sur la façade principale.

Cette salle était destinée à la préparation du pain : on payait les bourgeois chargés des emplois de la bourgeoisie avec du pain, on donnait également du pain à chaque bourgeois lors de la réunion annuelle. Une petite ouverture dans la paroi permettait de passer les pains dans le four voisin.

Actuellement les grands coffres destinés à recevoir la farine ont disparu, des tables et des bancs ont été installés, cette salle est utilisée pour des réunions diverses.

La salle supérieure a les mêmes dimensions, les mêmes poutres soutenant le plafond, la même rangée de fenêtres. Celles-ci n'ont plus les dimensions primitives (hauteur 0 m. 55) on les a agrandies, à un moment où on avait pensé transformer le bâtiment pour en faire une maison d'école. Le fourneau en pierre ollaire porte la date de 1771 et les initiales L C D G (louable commune de Grimentz).

Le mobilier comporte une série de tables et de bancs très rustiques. Une grande table de 5 m. 15 × 0 m. 75 est disposée devant les fenêtres, c'est la grand'table. Six autres sont placées perpendiculairement, leur longueur est d'environ 3 m. 30, leur largeur de 55 cm. environ. Les bancs sont étroits, 20 à 30 cm., mais d'une épaisseur variant de 6 à 12 cm.

Cette salle n'est utilisée que pour l'assemblée générale des bourgeois ; selon les usages elle était tenue en printemps le 3e jour des Rogations. Ce n'était pas par hasard qu'on avait choisi ce jour, mais bien parce que la semaine des Rogations est un temps de prières destinées à attirer les bénédictions divines sur les récoltes qui commencent à se préparer par la floraison du printemps.

Une exigence d'ordre administratif a amené le changement de cette date. Le protocole du 14 janvier 1926 contient ce qui suit : « Pour se conformer strictement aux ordres du Département de l'Intérieur, il est décidé qu'à l'avenir les comptes bourgeoisiaux seront arrêtés au 31 décembre et non plus comme autrefois aux Rogations. Toutefois, pour ne pas abandonner totalement les anciens usages que chacun tient à conserver dans la mesure du possible, l'assemblée décide de maintenir la fête des Rogations comme par le passé avec la seule exception pour les comptes ».

Mais les comptes constituaient une partie très importante du programme de l'assemblée, on se rendit compte que deux séances dans l'année c'était trop. Aussi en 1927, déjà, on décida de fixer le jour des comptes et la fête au 2e samedi de janvier et de supprimer la fête des Rogations. Tel est l'esprit de traditionalisme que l'assemblée de janvier continue à s'appeler « les Rogations » ; elle en a repris tout le charme symbolique.

Nous voudrions décrire cette réunion si originale d'après les indications fournies par MM. P. Tabin, président de Grimentz¹ et R. Antonier, procureur.

L'assemblée des Rogations débute à 8 heures et s'achève à la nuit tombante. C'est à la cave que se joue le « premier acte » de la journée, et c'est là que se terminera la fête.

Le conseil bourgeoisial, tous les anciens magistrats de la Bourgeoisie, les procureurs, le caviste et le « Tzaniau » s'y trouvent assemblés, dans la demi-clarté matinale, autour des channes encore vides.

Tout le monde se met à genoux sur les pavés arrondis comme l'ont fait les ancêtres depuis trois siècles, pour réciter à haute voix trois Pater et trois Ave Maria. C'est par une cérémonie semblable que la fête se terminera le soir. Cette prière en une telle circons-

¹ Nous exprimons notre reconnaissance à M. Tabin qui nous a transmis son travail sur les « Us et coutumes de la bourgeoisie de Grimentz », présenté à la réunion des avocats valaisans le 10 juillet 1945. Nous lui avons beaucoup emprunté.

tance exprime bien l'esprit si religieux des montagnards qui pénètrent toute leur vie, sentiment qui se transforme en principe de vie.

La prière achevée, on procède solennellement au contrôle des tonneaux.

Les procureurs sont responsables des vins de la Bourgeoisie, ils détiennent les clefs de la cave. On pourrait leur reprocher de déguster les vins sans y avoir droit : « ils pourraient succomber à la tentation de goûter le fin nectar ». Pour prévenir de tels maux les Anciens ont imaginé un moyen de contrôle très simple et très original, qui est toujours en honneur. Le « Tzaniau » est un bourgeois d'excellente réputation. Il garde chez lui une baguette de bois qu'il a introduite dans le tonneau le soir de la dernière assemblée des Rogations et sur laquelle il a marqué d'une encoche la surface du vin. Il faut qu'au matin de la nouvelle assemblée la surface atteigne l'encoche. Le « Tzaniau » fait toujours bonne mesure et les procureurs ne pourraient se prévaloir d'une évaporation du vin. Du reste, ceux-ci ont leur tonneau à leur disposition, on ne leur pardonnerait pas de tâter ailleurs.

Aussi attendent-ils la fin de l'opération avec une certaine émotion.

Les channes se remplissent et magistrats et procureurs vont rejoindre les autres bourgeois qui attendent, inquiets et curieux, à la salle bourgeoisiale.

L'assemblée débute et se termine par une prière. Puis chacun prend sa place, non pas la place qui lui plaît, mais celle qui lui est indiquée par un protocole soigneusement réglé qui date de toujours, transmis par la tradition.

A la grand'table, disposée devant les fenêtres, la mieux éclairée de la salle, peuvent s'asseoir les magistrats anciens et nouveaux. Jadis, jusqu'en 1925, la bourgeoisie désignait le commandant des militaires de la Fête-Dieu. Il portait toujours le nom de sergent de la Fête-Dieu, quel que fût son grade dans l'armée, et il avait droit de prendre place à la grand'table.

Plus anciennement il y avait encore le boulanger de la bourgeoisie. A l'occasion de l'assemblée des Rogations on distribuait à chaque bourgeois une certaine quantité de pains spéciaux dits « cressins », 10 à 15 par bourgeois, suivant les années. Ces « cressins » étaient fabriquées dans le four de la maison bourgeoisiale par un boulanger qui acquérait ainsi le droit de prendre place à la grand'table.

Chaque bourgeois reçoit encore une « cressin », mais aujourd'hui ces pains spéciaux sont fabriqués dans une boulangerie, ce qui fait qu'il n'y a plus de boulanger à la table des magistrats.

Parmi les 5 tables disposées perpendiculairement à la grand'table, l'une à l'extrémité de gauche, un peu plus longue, est occupée par les procureurs. Ceux-ci présentent les comptes, tous les paiements de l'année sont faits ce jour-là. Ils détiennent les clefs de la salle et s'occupent de la caisse de la bourgeoisie et des caves de Sierre et de Grimentz.

Les trois tables du milieu sont occupées par les bourgeois plus jeunes, qui n'ont pas encore été chargés de fonctions spéciales, l'une par les gardes et le métral qui est chargé de la préparation du bois et du travail des vignes.

La dernière table, à droite, porte le nom de « Table des morts ». Elle est occupée par des bourgeois qui ont rempli les fonctions de métral, de procureur, de jeune garde, chacune pendant 2 ans, et de vieille garde pendant 4 ans. La garde comporte des fonctions diverses pour les vignes surtout. Après avoir rempli toutes ces fonctions si le bourgeois n'a jamais pu, ou jamais voulu devenir magistrat il est relégué à la Table des morts ; il est mort pour la bourgeoisie. L'un des bourgeois de la Table des morts accomplit cependant encore une fonction spéciale, c'est le « bouteiller » de la grand'table ; il a pour tâche de remplir les coupes des magistrats au fur et à mesure qu'elles se vident. Le vin est bu non pas dans des verres mais dans des gobelets en bois, travaillés au tour ; quelques-uns ont la forme d'une coupe.

Signalons encore, dans cette belle salle, un « tronc » qui contient les archives, dont les clefs sont sous la garde de deux conseillers. Il y avait encore autrefois un grand et magnifique bahut en mélèze ; on ne peut comprendre que les bourgeois de Grimentz l'aient vendu à vil prix à un collectionneur. On souhaite vivement qu'il reprenne sa place.

Cette belle salle de la bourgeoisie de Grimentz offre un cachet tout particulier du fait des nombreuses grandes channes qui forment une véritable exposition. Elles sont fixées au sommet de deux parrs, on en compte environ 70. Lorsqu'un bourgeois revêt une magistrature, qu'il devient sergent de la Fête-Dieu, conseiller, juge ou député, il offre une channe à la Bourgeoisie avec la mention de son nom et de sa dignité. C'est un moyen de se rappeler au souvenir des générations futures. On est sensible à cette coutume et personne ne

la trouve trop onéreuse. A chaque assemblée chacun prend plaisir à revoir en détail cette belle collection de channes, chacun s'y retrouve ou y retrouve le souvenir des siens. C'est tout le passé qui revit, l'esprit de famille qui anime ces réunions s'en trouve encore fortifié.

Du reste le culte des morts est très vivant à la bourgeoisie. A l'assemblée générale, pour chaque bourgeois actif décédé au cours de l'année on récite en commun 5 Pater et 5 Ave Maria.

Il existe aussi une autre manière d'honorer les morts qui est toujours scrupuleusement respectée. Le dernier né des fils mineurs du bourgeois décédé participe aussitôt à tous les droits qu'aurait eus son père, s'il avait vécu. S'il est enfant âgé, par exemple, de 10 à 12 ans, il prend part aux travaux des vignes bourgeoises ; on lui confiera des tâches proportionnées à ses forces, mais il recevra le salaire qu'aurait gagné son père. Il en sera ainsi jusqu'au jour où il aura atteint l'âge d'être reçu comme membre actif.

C'est à 18 ans révolus que le jeune homme devient membre actif de la bourgeoisie. A cette occasion il prête solennellement serment de « mener une conduite honorable et de travailler pour le prestige et le bien de la Bourgeoisie ».

A St-Luc le jeune homme est admis à 20 ans : il doit fournir 12 échalas et une charge de fumier, avant de toucher la « compra » c'est-à-dire sa part de la répartition des avoirs. Il est d'usage que les récipiendiaires payent une tournée de cigares aux anciens.

Si un bourgeois prend domicile hors de Grimentz, il « entrepose » ses droits et ses obligations de membre actif, mais la porte reste ouverte à cet enfant de la bourgeoisie à son retour ; il devra alors s'acquitter des charges et obligations en retard.

Chaque bourgeois doit accomplir un certain nombre de journées de travail aux vignes de Sierre. Cet usage est observé avec empressement et bonne humeur ; tout y contribue : les fifres et les tambours et la chaleur communicative des bons vins. Ces journées de travail sont fixées dans une assemblée des bourgeois qui se réunissent le premier dimanche de mars, à la sortie des Offices, sous les peupliers de l'ancienne église de Sierre.

La vigne est l'objet d'une grande sollicitude : il y a une Commission de surveillance des vignes. De plus, la grand'table au complet se rend dans les vignes, chaque automne, pour contrôler la récolte, décider du jour des vendanges et manger du raisin.

Autrefois la grand'table se rendait encore à la cave après les vendanges pour la « tête des vins ». Cette dégustation fit des jaloux à la table des morts et parmi les jeunes, la coutume a été supprimée en 1904.

Nous terminerons par ces paroles de M. Pierre Tabin : « De » toutes les sociétés humaines, la Bourgeoisie est sans contredit » chez nous la plus vivante, la plus attachante et la mieux respectée. On est membre actif de la Bourgeoisie moins par intérêt matériel que par une louable ambition de chacun d'appartenir à une » institution qui est toujours apparue comme une excellente gardienne des traditions de nos pères, et comme un vrai milieu de » culture sociale.

» A côté des manifestations publiques, il y a dans la Bourgeoisie un ensemble de coutumes qui relèvent de sentiments intérieurs » et dont les racines reposent sur la piété, le respect de l'autorité, » sur la conscience des faiblesses humaines et des tentations qui, » parfois, peuvent faire chanceler les hommes.

» Il est merveilleux de voir avec quelle conscience et avec quelle dignité chaque bourgeois se comporte à la Bourgeoisie, que ce » soit à la vigne, à la salle bourgeoise ou à la cave. »

Sion, 8 octobre 1948.